



## Salades

# Salade noix de saint-jacques et tuiles au parmesan



**45 min** **30 min** **15 min** **0** **281**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Noix de St Jacques

12 **Noix de Saint-Jacques**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Salade

150 g **Mesclun**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 c. à soupe **Vinaigre de vin blanc**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Poêlée de tomates

200 g **Tomate(s) cerise**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
2 branche(s) **Thym**

### Tuiles de Parmesan

## Étape 1

Préparation de la poêlée de tomates

- 1 Eplucher l'ail et l'émincer finement.
- 2 Emietter le thym.
- 3 Couper les tomates cerise en deux.
- 4 Dans un bol, mélanger l'ail, le thym et les tomates.
- 5 Transvaser le contenu du bol dans une poêle.
- 6 Positionner toutes les tomates face bombée vers le dessous.
- 7 Cuire à couvert sur feu doux pendant 15 minutes.
- 8 Laisser les tomates revenir à température ambiante.

## Étape 2

Préparation des tuiles de Parmesan

- 1 Râper le parmesan.
- 2 Former 4 cercles de Parmesan d'environ 8 cm de diamètre sur une crêpière.
- 3 Bien les espacer. Quand le fromage fond, il s'étale un peu et les tuiles risquent de se chevaucher.

- 4 Porter sur feu moyen jusqu'à ce que le Parmesan soit fondu et qu'il commence à bouillonner.
- 5 Retirer la crêpière du feu et la laisser refroidir pendant 2 minutes.
- 6 A l'aide d'une fine cuillère en bois, soulever chaque tuile et la déposer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée.
- 7 Ne pas laisser le Parmesan cuire trop longtemps pour qu'il ne prenne pas une saveur amère qui nuirait à l'équilibre du plat.
- 8 Recommencer l'opération 2 fois pour former en tout 12 tuiles.

### Étape 3

#### Préparation de la salade

- 1 Dans un saladier, mélanger l'huile de cuisson des tomates avec le vinaigre de vin blanc, l'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.
- 2 Ajouter le mesclun et mélanger.

### Étape 4

#### Cuisson des noix de St Jacques

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle.
- 2 Dès qu'elle crépite, ajouter les noix de St Jacques.
- 3 Les cuire 1 minute de chaque côté.
- 4 Assaisonner chaque noix d'un petit tour de moulin à poivre et de fleur de sel.
- 5 Astuce : la noix de St Jacques quand elle est trop cuite devient caoutchouteuse. Pour une cuisson homogène du cœur et des surfaces, entailler légèrement les noix avant de les passer à la poêle.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Répartir le mesclun assaisonné et les tomates dans 4 assiettes.
- 2 Ajouter les tuiles et déposer une noix de St Jacques sur chacune d'elles.